

Bistro L'Atlas

LUNCH MENU 1.

¥5,500 (税込)

- * 季節のココット
- * 3種のアミューズブッシュ
- * 前菜 (3種からお選びください)
- * メインディッシュ

(3種からお選びください)

—Dessert—

- | | |
|-----------------------|------|
| 1. クレームブリュレ | ¥500 |
| 2. ガトーショコラ ミルクジェラード添え | ¥650 |
| 3. タルトタタンと焦がしキャラメルアイス | ¥700 |

—A la Carte

- | | |
|------------------|------|
| 1. 自家製パン 2種盛り | ¥350 |
| 2. バター | ¥300 |
| 3. キャラメルマキアート | ¥600 |
| 4. コーヒー、紅茶、ハーブティ | ¥500 |

サービス料5%別

LUNCH MENU 2.

¥8,500 (税込)

- * 季節のココット
- * 3種のアミューズブッシュ
- * 前菜 (3種からお選びください)
- * 自製魚のムースとズワイガニの
パイ包み焼きビスクドオマール

* メインディッシュ
(3種からお選びください)

—Entrée—

1. 自家製シャルキュトリー盛り合わせ
【パテ・アン・クルート、レバームース、豚のリエット、
ジャンボンペルシェ、ジャンボンプラン、鴨ハム】
2. 自家製スモークサーモンのミキュイ
【身厚なノルウェーサーモンとアボカドを使ったワカモシソースを
自家製のパン・ド・カンパーニュに乗せてお召し上がり下さい】
3. 砂肝とハツのコンフィ自家製ベーコンとポーチドエッグ
のサラダ仕立て
【フランボワーズヴィネガーの酸味と砂肝とハツ
食感がポイントのコンビネーションサラダ】

—Plat—

1. 牛タンのコンフィとレンズ豆
【塩漬けにした牛タンを低温で柔らかく仕立てレンズ豆の煮込み
をたっぷりと】
2. オヴァランダニョーとワスワス
【お野菜の甘みと仔羊の旨味が詰まったトマト煮込み】
3. 魚介のブイヤベース マルセイコ風 ルイコ添え
【豊洲から仕入れたお魚、ムール貝、赤海老、穴子をサフラン煮る
ブイヤベーススープと共に】

-Entrée-

1. 自家製シャルキュトリー盛り合わせ ￥2,500
【パテ・アン・クルート、レバームース、豚のリエット、ジャンボンペルシェ、ジャンボンブラン、鴨ハム】
2. 魚介のタルタルとビーツのマリネ ￥2,400
【旬のビーツと水タコ・海老・サーモン、真鯛のマリネを重ねた王道メニュー】
3. テット・ド・フロマージュ ￥2,000
【とろとろに火入れした豚タン・豚足・豚ほほ肉をカリカリに焼いてエシャロットやケッパーの酸味の効いたラヴィゴットソースで】
4. 砂肝と牛ハツのコンフィ自家製ベーコンと ￥2,000
ルッコラのサラダ
【砂肝、カリカリベーコンの食感が楽しいポリューム満点のサラダ】
5. 長茄子と穴子のフリット 山椒香る穴子のジュ ￥2,500
【シェフの四ツ谷店時代からの人気メニュー味・食感・香りをお楽しみください】
6. 自家製スモークサーモンのミキュイ ￥2,300
【身厚なノルウェーサーモンとアボカドを使ったワカモレソースを自家製のパン・ド・カンパーニュに乗せてお召し上がり下さい】

-Plat-

1. 魚介のプイヤベース マルセイコ風 ルイコ添え ￥3,500
【豊洲から仕入れたお魚、ムール貝、赤海老、穴子をサフラン香るプイヤベーススープと共に】
2. パベットステーキ ￥3,200
【牛ハラミのロティにジャガイモのフリット、サラダをたっぷり添えてニンニク香るブルギニョンソースがアクセント】
3. 蝦夷鹿のロティ ソースクランベリー ￥3,400
【低温でロゼに仕上げた蝦夷鹿とクランベリーソースの甘酸っぱいソースが相性がバツグン】
4. 牛タンのコンフィとレンズ豆 ￥3,000
【塩漬けにした牛タンを低温で柔らかく仕立てレンズ豆の煮込みをたっぷりと】
5. 和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ￥3,500
【ほろほろに煮込んだほほ肉、ジャガイモのピューレ、赤ワインソース、三位一体の一皿】
6. 鴨胸内のロティ オレンジヴィガラード ￥3,400
【言わずと知れたラトラスのスペシャルテ】
7. ナヴァランダニョーとワスワス ￥3,200
【お野菜の甘みと仔羊の旨味が詰まったトマト煮込み】
8. タブリエ・ド・サプール ￥2,800
【丁寧に下処理しサッと揚げた牛トリッパをケッパーと赤ピーマンの2種類のソースでお召し上がりください】